Buřtíkový (špekáčkový) salát s ředkvičkami

https://varimesmarcelou.cz/burtikovy-spekackovy-salat-s-redkvickami

Buřtíkový salát s ředkvičkami tak trochu připomíná „salám s cibulí a octem“, ale chuťově je mnohem bohatší a výraznější. Vždycky jsem měla ráda chuťově výrazná jídla. Za socialismu salám s cibulí a octem jsem milovala víc než svíčkovou. Také proto jsem měla i problémy s váhou – někoho posílali do ozdravovny na odtučnění, mě na vykrmení a zůstalo mi to dodnes.

Na 400 g buřtíkového salátu (cca 2-4 porce) budeme potřebovat

Na salát:

- 200 g oloupaných špekáčků nakrájených na tenká půlkolečka
- 50 g červené papriky nakrájené na malé kostičky
- 50 g kyselých okurek (3 malé kusy asi do průměru 1,5 cm) nakrájených na velmi tenká kolečka
- 1 šalotku nakrájenou na kolečka
- 10 ks ředkviček nakrájených na kolečka
- Svazek nasekané pažitky

Na dresink:

- 3 polévkové lžíce olivového oleje
- 1 polévkovou lžíci aceta balzamica
- Mletý černý pepř
- 1 čajovou lžičku soli
- Chilli dle volby každého (salát musí mít říznou chuť)
- 1 čajovou lžičku francouzské hořčice Amora
- 2 špetky krupicového cukru na vyvážení chuti

Náročnost: **velmi snadné**

Čas přípravy: **20 minut**

Postup přípravy buřtíkového salátu s ředkvičkami

Začneme dresinkem. Do misky vložíme všechny uvedené suroviny a metličkou spojíme do světlehnědé emulze.

Oloupané buřtíky nakrájíme na jemná půlkolečka. Přidáme k nim i nakrájené kyselé okurky na tenká kolečka a červenou papriku nakrájenou na drobné kostičky (asi o hraně 2-3 mm). Ředkvičky i šalotku nakrájíme na kolečka a přidáme do misky. Vše promícháme a zalijeme připraveným dresinkem.

Buřtíkový salát necháme chvíli odležet a před podáváním do něj přidáme hrst nasekané pažitky. Chutě můžeme doladit přidáním kterékoli ingredience uvedené v surovinách. Já jsem už nic nepřidávala, jen jsem přihodila pár kvítků popence, protože mi krásně kvetl na zahradě.

Buřtíkový salát můžeme podávat s čerstvým chlebem nebo opečeným pečivem. Dle volby každého.